

本社

広域営業部

広域量販チーム

首都圏営業部

SMチーム

首都圏チーム

北日本営業部

北海道営業所

東北販売チーム

関東営業部

関東販売チーム

新潟駐在所

中部営業部

名古屋販売チーム

金沢駐在所

近畿営業部

近畿販売チーム

西日本営業部

福岡販売チーム

中国営業所

工場

春日部工場

松阪工場

桃光物流部

〒103-8522 東京都中央区日本橋蛸殻町2-16-2

TEL: (大代表)
03-3668-5771

TEL:03-3668-7845

TEL:03-3668-7844
TEL:03-3668-5781

〒064-0807 札幌市中央区南7条西1-13
リバーサイド第二弘安ビル5階
〒980-0014 仙台市青葉区本町3-5-21 ARKAS本町ビル7階

TEL:011-531-9111
TEL:022-267-6284

〒331-0812 さいたま市北区宮原町3-376-1
サンフィール大宮宮原2階

TEL:048-667-4821

〒460-0022 名古屋市中区金山2-6-14
HATビル6階

TEL:052-332-8241

〒564-0052 吹田市広芝町4-34 江坂第一ビル5階

TEL:06-6384-7555

〒812-0007 福岡市博多区東比恵3-4-2 Z.S福岡ビル7階
〒732-0053 広島市東区若草町9-7 三共若草ビル7階

TEL:092-451-1922
TEL:082-264-2950

〒344-8522 埼玉県春日部市赤沼410
〒515-0005 松阪市鎌田町934-1
〒270-0233 野田市船形上原1512

TEL:048-735-3441
TEL:0598-51-2302
TEL:0471-27-0201

桃屋商品カタログ



二〇二五年六月現在

桃屋は、
自然の恵みを大切にし、
お客様の立場にたって、
安心・安全で、
美味しい商品を
提供すると共に、
伝統の食文化に
新しい価値を添えて
未来に継承いたします。



味を大切にする...



株式会社
桃屋

海苔佃煮 シリーズ

桃屋の代表的な「ごはんのお供」
海苔本来の食感や香りが活きており、バラエティ

といえば海苔佃煮シリーズです。
に富んだ佃煮の美味しさをお楽しみいただけます。

桃屋の江戸むらさき ごはんですよ!お徳用 390g



内容量(荷姿) 390g(6×4)
青さのりの風味ととろりとした食感を活かすために「あさ炊き」製法で仕上げました。鰹やほたての旨みも加えているので、飽きのこない奥深い味わいを楽しむことができます。



桃屋の江戸むらさき ごはんですよ! 180g



内容量(荷姿) 180g(12×4)
青さのりの風味ととろりとした食感を活かすために「あさ炊き」製法で仕上げました。鰹やほたての旨みも加えているので、飽きのこない奥深い味わいを楽しむことができます。



桃屋の江戸むらさき ごはんですよ! 145g



内容量(荷姿) 145g(12×4)
青さのりの風味ととろりとした食感を活かすために「あさ炊き」製法で仕上げました。鰹やほたての旨みも加えているので、飽きのこない奥深い味わいを楽しむことができます。



桃屋の江戸むらさき ごはんですよ! 105g



内容量(荷姿) 105g(12×4)
青さのりの風味ととろりとした食感を活かすために「あさ炊き」製法で仕上げました。鰹やほたての旨みも加えているので、飽きのこない奥深い味わいを楽しむことができます。



桃屋の江戸むらさき ごはんですよ! 100g



内容量(荷姿) 100g(15×4)
青さのりの風味ととろりとした食感を活かすために「あさ炊き」製法で仕上げました。鰹やほたての旨みも加えているので、飽きのこない奥深い味わいを楽しむことができます。



桃屋の江戸むらさき 塩分40%カットのごはんですよ!



内容量(荷姿) 105g(12×4)
「ごはんですよ!」の特徴であるトロ〜りとした食感や美味しさそのままに、塩分40%カットを実現しました。健康志向の方にも、本物志向の方にもお楽しみいただけます。



桃屋の海苔佃煮 あまいですよ!



内容量(荷姿) 145g(12×4)
なめらかな食感と香りの良い青さのりを使用し、醤油を控えめに(「ごはんですよ!」の約8割)致しました。昆布と魚介類のコクのある、旨みのある甘さの海苔佃煮に仕上げました。



桃屋の江戸むらさき ごはんですよ! しいたけのり



内容量(荷姿) 180g(12×4)
お馴染み「ごはんですよ!」に椎茸のまろやかな旨みを加えました。海の幸と山の幸が活きています。



桃屋の辛子明太子のり



内容量(荷姿) 95g(6×8)
海苔は伊勢・三河産の青さのり、辛子明太子は北海道産すけとうだら卵を使用。辛子明太子の旨みと香ばしさ、食感を楽しむことができます。贅沢な海苔佃煮です。



桃屋の江戸むらさき 生のり



内容量(荷姿) 100g(12×4)
国産の生のりを100%使用して、素材本来の風味や食感を最大限に活かしています。まろやかでコクのある自然な味わいに仕上げました。



桃屋の江戸むらさき (小びん)



内容量(荷姿) 90g(15×4)
国産の板のりを使用し、佃煮の伝統的な製法を極めてキレイの良い江戸前の佃煮に仕上げました。まさに当社の海苔佃煮の原点です。



桃屋の江戸むらさき 特級



内容量(荷姿) 125g(12×4)
国産の板のりと青さのりに鰹節を加え、旨みがあってキレイの良い味わいに致しました。佃煮の伝統的な製法を極めた、大人の味です。



桃屋の梅ぼしのり



内容量(荷姿) 105g(12×4)
厳選した青さのりに良質の梅(ぼし)をバランス良く加えた、程良い酸味の甘口タイプの海苔佃煮です。



桃屋の唐がらしのり



内容量(荷姿) 105g(12×4)
厳選した青さのりにじっくり熟成発酵させた唐辛子を加えました。爽やかな辛さとフルーティーな香りの食をそえる海苔佃煮です。



桃屋の角切りのり ごまラー油味



内容量(荷姿) 60g(12×4)
当社独自のバラ煮製法を駆使して仕上げた、新食感の海苔商品。唐辛子とにんにくを程良く効かせた、濃厚で深みのある「ごまラー油味」です。



江戸むらさきシリーズ ごはんですよ!のできるまで

1 原料確保



国産の青さのりを使用しています。

2 夾雑物除去 選別



金属探知機などの機械選別の後、最終的には人の手と目で夾雑物を除去します。

3 調味・加工



醤油、砂糖、鰹やほたての旨みを加えて煮込みます。

4 塩詰め



人の目と機械で品質を再確認します。

5 完成



箱詰めします。

原料へのこだわり

原料の安全性の確認

当社品質管理部で、原料の分析を行い原料の安全性について確認します。

漁場へのこだわり

品質に応じたきめ細かな買い付け

青さのりは同じ県、同じ湾でも時期や漁場で異なった特長を持ちます。当社ではこれらを見極め、産地ごとにきめ細かな買い付けを行い、商品の特徵に合わせてブレンドをしています。

夾雑物除去へのこだわり

徹底した選別行程(桃屋松阪工場)

水戻しほぐし槽



海苔の葉体を開いて夾雑物を分離させます。

洗浄選別槽



夾雑物を除去します。

金属探知機



金属異物を検出し排出します。

最終選別



熟練した作業員による目視手選別により最終確認を行います。

国産海苔100%使用!

桃屋の海苔佃煮に使用している海苔は主に伊勢湾や三河湾でとれた青さのりです。原料生産地は主に三重県で、産地ごとにきめ細やかな買い付けをし、商品の特長に合わせてブレンドして使用します。



調味へのこだわり

あさ炊きが食感の決め手

「ごはんですよ!」は一般的な海苔佃煮よりも、短い時間で煮込む「あさ炊き製法」を採用しています。舌触りはなめらかで、ご飯に馴染みやすい、程良いとろみに仕上げます。



中華シリーズ

台湾や中国特産の原料を当社社員が直接買い付け、ラーメン、おつまみにはもちろん、料理の

自社工場で徹底した検査体制の下で商品化しております。具材、調味料としてもお使いいただけます。

桃屋の味付 メンマ



内容量(荷姿) 100g(12×4)
台湾産の最高級麻竹(マテク)を厳選使用し、乳酸発酵をさせて繊維質を柔らかくして醤油とごま油で香ばしく仕上げております。



桃屋の味付 榨菜



内容量(荷姿) 100g(12×4)
商品化されるまでに約2年。厳選した10数種の香辛料をまぶし、甕の中で約1年じっくりと発酵熟成させることで深みのある味わいに仕上げています。



桃屋の味付 榨菜 お徳用



内容量(荷姿) 165g(6×6)
商品化されるまでに約2年。厳選した10数種の香辛料をまぶし、甕の中で約1年じっくりと発酵熟成させることで深みのある味わいに仕上げています。



桃屋の穂先メンマ やわらぎ



内容量(荷姿) 115g(12×4)
竹の子の穂先だけを使用し、乳酸発酵させて独自の辣油味に仕上げました。しなやかな歯ごたえ、食をそそる辛さとコクが楽しめます。



桃屋の穂先メンマ やわらぎ お徳用



内容量(荷姿) 210g(6×6)
竹の子の穂先だけを使用し、乳酸発酵させて独自の辣油味に仕上げました。しなやかな歯ごたえ、食をそそる辛さとコクが楽しめます。



桃屋の穂先メンマ 葱油味

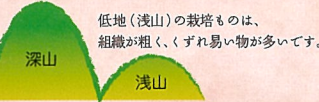


内容量(荷姿) 110g(12×4)
竹の子の穂先だけを使用。清湯スープと、ねぎ・シヤロット・生姜を使用したコク深い「ねぎ香味油」で味付し、ねぎ本来の甘みと香り豊かな商品に仕上げました。



味付メンマのできるまで

台湾の標高400m以上の山間部(深山)の天然ものの竹の子を使用しているため繊維がきめ細やかです。



- 原料収穫**
7月～9月にかけて収穫します。
- 節の切除**
固い節の部分は取り除き、竹皮に包まれた白く柔らかい部分を使用します。
- 蒸し煮**
節ごとに切り分けた竹の子を蒸し煮します。蒸すことで竹の子自体に熱が入り、甘く柔らかくなります。さらに雑菌を熱で殺すことができます。
- 乳酸発酵**
蒸し煮した竹の子を発酵槽に入れて、約1ヶ月間、乳酸発酵させます。発酵により、酸味と旨みが生まれ、柔らかくなります。また、乳酸菌の働きで無塩にも関わらず腐敗することなく発酵できます。当社では、微生物の状態を把握し、良好な発酵状態を確認しています。
- 天日干し**
天日で干すことで旨みが凝縮され、メンマ独特の風味が増します。
- カット**
桃屋規格にカットします。
- カットしたメンマの天日干し**
カットしたメンマを再び天日干しし、更に旨みを凝縮させます。
- 選別**
天日干ししたメンマの異物や規格外品等を除去、手選別を行います。
- 戻し**
形状を確認しながら、乾燥メンマを戻します。戻すことで余分な酸味が抜けつつも、天日乾燥による独特な風味が残る、柔らかな食感のメンマに仕上がります。
- 洗浄**
戻したメンマを水で洗浄します。
- 手選別**
機械任せにせず、手選別をすることにより、徹底的な異物除去、形状選別を行います。
- 調味・加工**
ごま油で炒め、醤油・砂糖などで味付けします。
- 計量**
形状を壊さないように充填、計量します。
- 完成**
人の目と機械で品質を最終確認し、箱詰めします。

味付榨菜のできるまで

中国・四川地方特産のからし菜の一種である大芥菜(ターチェツァイ)のコブの部分である青菜頭(チンツァイトウ)が味付榨菜の原料です。



- 原料選別**
四川省及び周辺の山間部で収穫された青菜頭は、品種・サイズを厳選し、小ぶりで身のしまった球形のものを使用します。
- 串刺し**
樹脂製の紐で青菜頭を1.5m～2mの数珠状に連ねます。
- 風干し**
旨み成分を増加させ、美味しさを醸成するため、10～14日間、風干しをします。また、風干しをすることで、榨菜特有の肉質と歯応えが生まれます。
- 塩漬け**
約2ヶ月間で、計3回、塩漬けを繰り返します。榨菜独特の食感が生まれ、乳酸発酵により酸味が付与されます。
- 修繕と整形**
塩漬けた青菜頭の硬質部や規格外原料を除去・修繕します。
- 香辛料混合**
漢方薬にも使用される10数種の香辛料を混ぜ合わせます。
- 甕詰め、発酵熟成**
香辛料を混合した塩漬青菜頭は、伝統的製法にのっとり、甕に隙間なくギュウギュウに詰め込み、約1年間発酵熟成させます。この工程により、桃屋「味付榨菜」特有の深みのある風味が醸成されます。
- 洗浄**
約1年間発酵熟成され、甕から出された榨菜原料は2回目の選別・修繕工程を経て、水で丁寧に洗浄されます。
- 手選別**
洗浄された榨菜原料は3回目の選別・修繕を行います。一粒一粒念に不良箇所を確認し除去、修繕します。
- スライス**
桃屋規格にスライスします。
- 洗浄**
水で丁寧に洗浄します。
- 洗浄後の選別**
スライスした原料の形状を選別。徹底的に原料品質をチェックします。
- 調味・加工**
榨菜の香味と歯切れのよさを大切にしながら、ごま油で炒め、醤油・砂糖などで味付けします。
- 完成**
人の目と機械で品質を最終確認し、箱詰めします。

＊ 農産シリーズ ＊

大地の恵みをたっぷり受けて素材からこだわった商品群です。

桃屋の花らっきょう

内容量(荷姿) 115g(12×4)

桃屋独自の乳酸菌で丁寧に発酵させ、らっきょう本来の旨さを充分に引き出した、菌切れの良い甘酢漬です。



桃屋の花らっきょう超お徳用

内容量(荷姿) 580g(6×1)

桃屋独自の乳酸菌で丁寧に発酵させ、らっきょう本来の旨さを充分に引き出した、菌切れの良い甘酢漬です。



桃屋の梅ごのみ

内容量(荷姿) 105g(12×4)

肉厚の梅干に鰹節と昆布・しそを加えて、上品な味わいに仕上げました。梅きゅう・和え物などにも幅広くお使いいただけます。



桃屋の福神漬

内容量(荷姿) 145g(12×4)

厳選した7種類の野菜を1ヶ月以上低温熟成させて使用しております。はちみつとりんご酢を用い、まろやかで自然な味わいに仕上げました。



桃屋の「花らっきょう」は乳酸発酵させた原料だけを使用しています



海産シリーズ

海でとれた新鮮な具材を用いたごはんにもお酒にもピッタリのシリーズです。

桃屋のいか塩辛

内容量(荷姿) 110g(6×8)

国産のするめいかを使用。伝統的な樽仕込み製法でじっくり熟成させ、いかの旨みを存分に引き出した塩辛です。お茶漬にも良く合います。



桃屋のかつお塩辛

内容量(荷姿) 110g(12×4)

新鮮な鰹の内臓を伝統的な製法でじっくりと熟成させて、鰹の旨みを引き出しました。香りとコクが違います。



桃屋の酒盗

内容量(荷姿) 110g(12×4)

新鮮な鰹の硬わたのみを使い、鰹ならではの美味しさを最大限に引き出すべく、じっくりと熟成させました。「かつお塩辛」より塩分控えめ、まろやかに仕上げました。



桃屋が「びん詰」にこだわる理由

- ① ガラスびんは匂いが無く空気を通さないため、美味しさや香りが損なわれない
- ② ガラスびんは中身が見えるので安心感がある
- ③ ガラスびんは天然素材でできており、リサイクル率も高い環境にやさしい容器



＊ 食べる調味料シリーズ ＊

素材そのままの美味しさを大切にした「食べる調味料シリーズ」は、ご飯や料理にそのままかけてもよし、味付けの基本となる調味料として普段のお料理に使うのもよし、料理の幅が広がる1本です。

桃屋の辛とうて辛くない少し辛いラー油

内容量(荷姿) 110g(6×6)

自社抽出のこだわりのラー油に、香ばしいフライドガーリックとフライドオニオンをたっぷり加えました。そのまま食べる事もできる、旨さと食感を楽しむ「食べるラー油」です。



桃屋のしびれと辛さががっつり効いた麻辣香油

内容量(荷姿) 105g(6×6)

花椒、和山椒、ごま油などから抽出した自社特製の香油に、フライドガーリック、フライドオニオン、黒ごまを加えた麻辣風味の「食べるラー油」です。料理に加えるだけで、しびれる辛さが味わえます。



桃屋の辛さ増し増し香ばしラー油

内容量(荷姿) 105g(6×6)

自家抽出の香ばしい唐辛子オイルに、唐辛子、フライドガーリック、フライドオニオンを加えた、辛さ引き立つ「食べるラー油」です。料理に加えるだけで、深みのある刺激的な辛さが味わえます。



桃屋の揚げ葱がザクッと香ばしい食べるねぎ油

内容量(荷姿) 100g(6×6)

長ねぎの美味しさを最大限に引き出すため、当社独自製法の「揚げねぎ」「ねぎ油」「焦がしねぎペースト」を使用。ねぎ本来の甘味、旨味、深いコクや香ばしさが料理の幅を広げます。



桃屋のさざみしょうが

内容量(荷姿) 110g(12×4)

風味豊かな黄しょうがを厳選。しょうが本来の香りや食感そのままに、使いやすい大きさに刻んでいるので手間いらずで様々な料理にお使いいただけます。



桃屋のさざみにんにく

内容量(荷姿) 125g(12×4)

にんにくの良質な風味・香ばしいロースト感を生かすために、なたね油で包む製法を採用。さらに、粗びき唐辛子と黒胡椒を加えてにんにくの旨みに深みを加えました。



桃屋のさざみしょうがお徳用

内容量(荷姿) 205g(6×6)

風味豊かな黄しょうがを厳選。しょうが本来の香りや食感そのままに、使いやすい大きさに刻んでいるので手間いらずで様々な料理にお使いいただけます。



桃屋のさざみにんにくお徳用

内容量(荷姿) 230g(6×6)

にんにくの良質な風味・香ばしいロースト感を生かすために、なたね油で包む製法を採用。さらに、粗びき唐辛子と黒胡椒を加えてにんにくの旨みに深みを加えました。



桃屋のフライドにんにくバター味

内容量(荷姿) 40g(6×6)

にんにく本来の食感や香りを損なわないよう、独自の製法で仕上げたフライドガーリックチップを、バターと醤油で香ばしく味付けしました。



桃屋のさざみ榨菜

内容量(荷姿) 100g(12×4)

「味付榨菜」の深みのある味わいはそのままに、料理に使用した際に食感や具材感が感じられる大きさに粗みじん切りにしました。炒め物やトッピングにおすすめです。



桃屋の生七味とうがらし 山椒はどり結構なお味

内容量(荷姿) 55g(12×4)

桃屋独自の7種の素材をバランスよく配合したしっとりタイプの味付け七味です。麺類や和え物などかけるだけで香り豊かな一品に仕上がります。



桃屋のフライドにんにくしょう油味

内容量(荷姿) 40g(6×6)

にんにく本来の食感や香りを損なわないよう、独自の製法で仕上げたフライドガーリックチップに、しょう油と鶏や野菜の旨みを加えスパイシーに味付けしました。



桃屋の鶏ごぼうみそ

内容量(荷姿) 100g(12×4)

米味噌と八丁の豆みそ2種の味噌をブレンド。鶏とごぼうの旨みと食感がクセになる食べるみそで、ご飯や豆腐等にも合わせて美味しく味わえます。



桃屋のにんにくみそ

内容量(荷姿) 100g(12×4)

コチュジャンを含む3種の味噌に程よい大きさに刻んだにんにくを使用した食べるみそ。コク深い味わいで様々な料理の調味料としても活躍します。



桃屋の唐辛子みそ

内容量(荷姿) 100g(12×4)

厳選した2種の米味噌と程よい大きさに刻んだ青唐辛子を使用した食べるみそ。爽やかな辛さで薬味感覚で料理に添えても楽しめる一品です。



スティックシリーズ

いつもの美味しさを、外出先でもお楽しみいただけるスティックタイプに。
常温保存可能な1食分使い切りサイズですので、携帯に便利です。

桃屋のごはんですよ! スティック8P箱入り

内容量(荷姿) 8g×8本(6×10)
「ごはんですよ!」の美味しさそのままに、1食分の使い切りサイズに致しました。お弁当や海外旅行にも携帯できる便利なスティックタイプです。



桃屋の鯛みそ スティック8P箱入り

内容量(荷姿) 8g×8本(6×10)
特製の米みそをベースに、いとより鯛のそぼろと砂糖を加え、伝統的な製法で丹念に仕上げました。お子様も食べやすい、甘口仕上げです。



桃屋の梅ごのみ スティック8P箱入り

内容量(荷姿) 8g×8本(6×10)
肉厚の梅干に鰹節と昆布・しそを加えて、上品な味わいに仕上げました。梅きゅう・和え物などにも幅広くお使いいただけます。



桃屋のおいしい唐がらしソース スティック6P箱入り

内容量(荷姿) 7g×6本(6×10)
ハバネロ系と鷹の爪系の2種の唐辛子を使用した奥深い辛さの辛味ソース。フルーティーな唐辛子やりんご、野菜、ローストしたにんにくなどを合わせることでコクのある旨みと香ばしさが楽しめます。



桃屋の「スティックシリーズ」の魅力

- ① ご飯にのせるのにピッタリサイズで使いやすい
- ② 1回使い切りだから衛生的
- ③ 開封前は常温保存ができ、持ち運びにも便利



缶詰シリーズ

ひと手間加えた商品群は、熱心なファンに永く愛されてきました。
こだわりのシリーズが食卓を彩ります。

桃屋の鯛みそ

内容量(荷姿) 170g(24×1)
特製の米みそをベースに、いとより鯛のそぼろと砂糖を加え、伝統的な製法で丹念に仕上げました。お子様も食べやすい、甘口仕上げです。



桃屋のあまだきでんぶ

内容量(荷姿) 80g(24×1)
新鮮な白身魚を使用し、吟味した砂糖と醤油でやさしい甘さに仕上げました。着色料を使用せず、自然な銑色に仕上げております。



寿司のたねシリーズ

素材の持ち味や食感を大事にする塩詰のメリットを活かして、大きめに切った「たね」が入っております。
温かいごはんに混ぜるだけの手軽さで、手作り風に仕上がります。

桃屋の五目寿司のたね(大)

内容量(荷姿) 326g(6×4)
大きめに切った7種類の具を使用。素材の持ち味や食感を大事に仕上げておりますので、ごはんに混ぜるだけなのに手作りの五目寿司の味わいが手軽にお楽しみいただけます。



桃屋の五目寿司のたね(小)

内容量(荷姿) 185g(12×4)
大きめに切った7種類の具を使用。素材の持ち味や食感を大事に仕上げておりますので、ごはんに混ぜるだけなのに手作りの五目寿司の味わいが手軽にお楽しみいただけます。



桃屋のチャント五目寿司のたね

内容量(荷姿) 250g(6×6)
大きめに切った5種類の具を使用。米酢と粕酢も塩の中に入れて、ごはんに混ぜるだけでチャント五目寿司ができあがります。



キムチの素シリーズ

桃屋のキムチの素は2種類の唐辛子と、野菜、フルーツ、魚介の旨みをバランスよく配合した濃厚さが特徴です。
「うま辛万能調味料」として、本格中華料理からパスタまでさまざまな料理に幅広くお使いいただけます。

桃屋のキムチの素190g

内容量(荷姿) 190g(12×4)
生にんにく・りんご・みかん・生姜を使用し、唐辛子本来の香りと辛さを大事に仕上げました。白菜漬にまぶすだけで、手軽にキムチ漬が召し上がれます。



桃屋のキムチの素お徳用450g

内容量(荷姿) 450g(6×4)
生にんにく・りんご・みかん・生姜を使用し、唐辛子本来の香りと辛さを大事に仕上げました。白菜漬にまぶすだけで、手軽にキムチ漬が召し上がれます。



桃屋のキムチの素620g

内容量(荷姿) 620g(12×1)
生にんにく・りんご・みかん・生姜を使用し、唐辛子本来の香りと辛さを大事に仕上げました。白菜漬にまぶすだけで、手軽にキムチ漬が召し上がれます。



桃屋の海鮮キムチの素プレミアム

内容量(荷姿) 190g(12×4)
海鮮の濃厚な旨み、フルーツ本来の自然な甘さ、発酵野菜の風味が存分に生きた本格キムチの素です。程よい辛さなので、幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。



桃屋の「キムチの素」の特長

フルーツや野菜、魚介の旨みを加えた
便利なうま辛万能調味料。
生にんにくの抗菌性を活かした非加熱製法だから
素材の美味しさが活きています。



調味料シリーズ

厳選した素材、こだわり抜いた製法、ご家庭の料理をワンランク上の味わいに仕上げます。

桃屋の醤油を使わずに厚削り一番だしと焼あごだして仕上げた白だし

内容量(荷姿) 400ml(12×2)
素材の旨みを最大限に引き出すため、醤油は使用せず、だしの風味を存分に活かした白だしです。だしは、厳選した素材をバランスよく配合しているため、これ一本で料亭の味に仕上がります。



桃屋のおいしい唐がらしソース

内容量(荷姿) 150g(12×4)
ハバネロ系と鷹の爪系の2種の唐辛子を使用した奥深い辛さの辛味ソース。フルーティーな唐辛子やりんご、野菜、ローストしたにんにくなどを合わせることでコクのある旨みと香ばしさが楽しめます。



つゆシリーズ

蕎麦屋さんの本格的な製法に学び、厚削り鰹節をみんだんに使って、自社でとりたての香り豊かなだしを使用しておりますので、旨さとのびが違います。
再生ガラスを使用したエコロジボトルは、紫外線を通し難くし、鰹節の風味を大事に致します。

桃屋のつゆ大徳利

内容量(荷姿) 400ml(12×2)
厚削り鰹節の一番だしをたっぷり使用した、香りとコクがあってまろやかな味わいのつゆです。だしの旨さとのびが違います。



桃屋のつゆ特級

内容量(荷姿) 400ml(12×2)
厚削り本鰹節の一番だしを使用。醤油・本鰹節だし・砂糖・みりんの4種の原料だけで仕上げた、すっきりとした上品な旨みと香りを最大限に引き出したこだわりのつゆです。



商品スペック一覧表

海苔佃煮シリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード	ボールITFコード	ケースITFコード
					縦	横	高さ					
ごはんですよ!お徳用390g	390g	6×4	24ヶ月	商品	70	70	130	604g	1042	4902880010420	14902880010427	24902880010424
				ボール	215	149	133	3.7kg				
				ケース	446	310	142	14.9kg				
ごはんですよ!180g	180g	12×4	24ヶ月	商品	63	63	85	323g	1008	4902880010086	14902880010083	24902880010080
				ボール	263	195	88	3.9kg				
				ケース	401	269	181	15.9kg				
ごはんですよ!145g	145g	12×4	24ヶ月	商品	59	59	79.5	271g	1036	4902880010369	14902880010366	24902880010363
				ボール	245	182	83	3.3kg				
				ケース	373	250	170	13.4kg				
ごはんですよ!105g	105g	12×4	24ヶ月	商品	54.5	54.5	81.5	234g	1105	4902880011052	14902880011059	24902880011056
				ボール	229	170	85	2.8kg				
				ケース	347	233	175	11.6kg				
ごはんですよ!100g	100g	15×4	24ヶ月	商品	53	53	69	188g	1021	4902880010130	14902880010137	24902880010134
				ボール	274	164	72	2.9kg				
				ケース	341	282	150	11.7kg				
塩分40%カットの ごはんですよ!	105g	12×4	24ヶ月	商品	54.5	54.5	81.5	234g	1104	4902880011045	14902880011042	24902880011049
				ボール	229	170	85	2.8kg				
				ケース	347	233	175	11.6kg				
あまいですよ!	145g	12×4	18ヶ月	商品	59	59	79.5	271g	1081	4902880010819	14902880010816	24902880010813
				ボール	245	182	83	3.3kg				
				ケース	373	250	170	13.4kg				
ごはんですよ! しいたけのり	180g	12×4	24ヶ月	商品	63	63	85	323g	1010	4902880010109	14902880010106	24902880010103
				ボール	263	195	88	3.9kg				
				ケース	401	269	181	15.9kg				
辛子明太子のり	95g	6×8	18ヶ月	商品	54.5	54.5	81.5	224g	1100	4902880011007	14902880011004	24902880011001
				ボール	174	115	85	1.4kg				
				ケース	353	239	175	11.1kg				
生のり	100g	12×4	18ヶ月	商品	54.5	54.5	81.5	229g	1086	4902880010864	14902880010861	24902880010868
				ボール	229	170	84	2.8kg				
				ケース	351	237	180	11.4kg				
江戸むらさき小びん	90g	15×4	24ヶ月	商品	47	47	85.5	185g	1019	4902880010048	14902880010045	24902880010042
				ボール	244	146	89	2.8kg				
				ケース	311	258	188	11.5kg				
江戸むらさき特級	125g	12×4	24ヶ月	商品	63.5	63.5	85	256g	1005	49803112	10000049803119	20000049803116
				ボール	263	195	88	3.1kg				
				ケース	401	269	181	12.7kg				
梅ぼしのり	105g	12×4	18ヶ月	商品	54.5	54.5	81.5	234g	1077	4902880010536	14902880010533	24902880010530
				ボール	229	170	85	2.8kg				
				ケース	347	233	175	11.6kg				
唐がらしのり	105g	12×4	18ヶ月	商品	54.5	54.5	81.5	234g	1078	4902880010598	14902880010595	24902880010592
				ボール	229	170	85	2.8kg				
				ケース	347	233	175	11.6kg				
角切りのり ごまラー油味	60g	12×4	12ヶ月	商品	54.5	54.5	81.5	189g	1089	4902880010895	14902880010892	24902880010899
				ボール	229	170	85	2.3kg				
				ケース	351	239	182	9.5kg				

中華シリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード	ボールITFコード	ケースITFコード
					縦	横	高さ					
味付メンマ	100g	12×4	18ヶ月	商品	55	55	93.7	241g	4001	4902880040014	14902880040011	24902880040018
				ボール	229	170	97	2.9kg				
				ケース	353	241	207	12.1kg				
味付榨菜	100g	12×4	18ヶ月	商品	55	55	93.7	241g	4002	4902880040021	14902880040028	24902880040025
				ボール	229	170	97	2.9kg				
				ケース	353	241	207	12.1kg				
味付榨菜 お徳用	165g	6×6	18ヶ月	商品	68	68	94	329g	4064	4902880040649	14902880040646	24902880040643
				ボール	214	142	97	2.0kg				
				ケース	298	224	307	12.5kg				
穂先メンマやわらぎ	115g	12×4	18ヶ月	商品	55	55	93.7	256g	4011	4902880040113	14902880040110	24902880040117
				ボール	229	170	97	3.1kg				
				ケース	353	241	207	12.8kg				
穂先メンマやわらぎ お徳用	210g	6×6	18ヶ月	商品	68	68	94	375g	4058	4902880040588	14902880040585	24902880040582
				ボール	214	142	97	2.3kg				
				ケース	298	224	307	14.1kg				
穂先メンマ葱油味	110g	12×4	18ヶ月	商品	55	55	93.7	251g	4068	4902880040687	14902880040684	24902880040681
				ボール	229	170	97	3.1kg				
				ケース	353	241	207	12.6kg				

農産シリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード	ボールITFコード	ケースITFコード
					縦	横	高さ					
花らっきょう	115g	12×4	18ヶ月	商品	58	58	103	316g	2027	4902880020276	14902880020273	24902880020270
				ボール	241	179	106	3.8kg				
				ケース	371	250	224	15.7kg				
花らっきょう 超お徳用	580g	6×1	18ヶ月	商品	95.4	95.4	178	1373g	6422	4902880064225	-	14902880064222
				ボール	-	-	-	-				
				ケース	303	204	192	8.5kg				
梅ごのみ	105g	12×4	18ヶ月	商品	54.5	54.5	81.5	235g	5124	4902880051249	14902880051246	24902880051243
				ボール	229	170	84	2.9kg				
				ケース	351	237	180	11.7kg				
福神漬	145g	12×4	18ヶ月	商品	55.1	55.1	97.7	267g	5106	4902880051065	14902880051062	24902880051069
				ボール	230	171	101	3.2kg				
				ケース	353	241	214	13.3kg				

海産シリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード
-----	-----	----	------	----	---------	--	--	----	-------	--------

スティックシリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード	ボールITFコード	ケースITFコード
					縦	横	高さ					
ごはんですよ！ スティック 8P箱入り	8g×8	6×10	18ヶ月	商品	60	40	108	83g	1096	4902880010963	14902880010960	24902880010967
				ボール	240	60	108	0.5kg				
				ケース	508	323	126	5.5kg				
鯛みそ スティック 8P箱入り	8g×8	6×10	15ヶ月	商品	60	40	108	83g	5149	4902880051492	14902880051499	24902880051496
				ボール	240	60	108	0.5kg				
				ケース	508	323	126	5.5kg				
梅ごのみ スティック 8P箱入り	8g×8	6×10	18ヶ月	商品	60	40	108	83g	5151	4902880051515	14902880051512	24902880051519
				ボール	240	60	108	0.5kg				
				ケース	508	323	126	5.5kg				
おいしい唐がらしソース スティック 6P箱入り	7g×6	6×10	15ヶ月	商品	60	40	108	59g	7207	4902880072077	14902880072074	24902880072071
				ボール	240	60	108	0.4kg				
				ケース	508	323	126	4.0kg				

缶詰シリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード	ボールITFコード	ケースITFコード
					縦	横	高さ					
鯛みそ	170g	24×1	15ヶ月	商品	77.2	77.2	46.8	202g	5131	4902880051317	-	14902880051314
				ボール	-	-	-	-				
				ケース	316	238	102	5kg				
あまだきでんぶ	80g	24×1	24ヶ月	商品	77.2	77.2	46.8	112g	5133	4902880051331	-	14902880051338
				ボール	-	-	-	-				
				ケース	316	238	102	2.9kg				

寿司のたねシリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード	ボールITFコード	ケースITFコード
					縦	横	高さ					
五目寿司のたね (大)	326g	6×4	18ヶ月	商品	72.5	72.5	129	544g	5039	4902880050204	14902880050201	24902880050208
				ボール	227	150	132	3.3kg				
				ケース	309	236	278	13.5kg				
五目寿司のたね (小)	185g	12×4	18ヶ月	商品	60.5	60.5	112	333g	5024	4902880050242	14902880050249	24902880050246
				ボール	251	187	115	4kg				
				ケース	383	260	244	16.5kg				
チャント五目寿司のたね	250g	6×6	12ヶ月	商品	69.5	69.5	94	437g	5090	4902880050907	14902880050904	24902880050901
				ボール	219	145	97	2.7kg				
				ケース	304	229	307	16.3kg				

キムチの素シリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード	ボールITFコード	ケースITFコード
					縦	横	高さ					
キムチの素190g	190g	12×4	24ヶ月	商品	56.3	56.3	117.3	315g	7005	4902880070059	14902880070056	24902880070053
				ボール	233	173	120	3.8kg				
				ケース	357	240	245	15.5kg				
キムチの素お徳用450g	450g	6×4	24ヶ月	商品	71	71	158.5	669g	7060	4902880070554	14902880070551	24902880070558
				ボール	218	151	161	4.1kg				
				ケース	445	309	166	16.5kg				
キムチの素620g	620g	12×1	12ヶ月	商品	66.8	58.8	204.1	664g	7201	49803075	-	10000049803072
				ボール	-	-	-	-				
				ケース	250	213	218	8.2kg				
海鮮キムチの素 プレミアム	190g	12×4	18ヶ月	商品	56.3	56.3	117.3	315g	7204	4902880072046	14902880072043	24902880072040
				ボール	233	173	120	3.8kg				
				ケース	357	240	245	15.5kg				

調味料シリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード	ボールITFコード	ケースITFコード
					縦	横	高さ					
醤油を使わずに 厚削り一番だしと 焼あごだてで仕上げた白だし	400ml	12×2	18ヶ月	商品	71.1	71.1	164	657g	7203	4902880072039	14902880072036	24902880072033
				ボール	294	219	167	8kg				
				ケース	449	300	172	16.3kg				
おいしい 唐がらしソース	150g	12×4	15ヶ月	商品	49	49	172	310g	7206	4902880072053	34902880072054	44902880072051
				ボール	205	150	175	3.8kg				
				ケース	413	317	180	15.3kg				

つゆシリーズ

商品名	内容量	荷姿	賞味期限	単位	サイズ(mm)			重量	商品コード	JANコード	ボールITFコード	ケースITFコード
					縦	横	高さ					
つゆ大徳利	400ml	12×2	18ヶ月	商品	71.1	71.1	164	659g	7008	4902880070080	14902880070087	24902880070084
				ボール	294	219	167	8kg				
				ケース	449	300	172	16.3kg				
つゆ特級	400ml	12×2	18ヶ月	商品	71.1	71.1	164	654g	7076	4902880070738	14902880070735	24902880070732
				ボール	294	219	167	7.9kg				
				ケース	449	300	172	16.2kg				

おいしいコラム

桃屋のかんたんレシピ



美味しい料理を作るためには手間と時間がかかるものですが、『桃屋のかんたんレシピ』は、桃屋商品がその代わりをしてくれているので、いつもの食材で、誰でも、簡単に、驚くほど美味しい料理が作れるんです。

桃屋の「かんたんレシピ」に関する
3つのお約束

その1 どこでも手に入る**身近な食材だけ**で作れます

その2 **失敗なくかんたん**に作れます

その3 **驚くほどおいしい**



次ページにておすすめレシピをご紹介します！▶▶▶

桃屋のかんたんレシピ おすすめレシピ



ごはんですよ!カルボナーラ風

エネルギー:753kcal(1人当り) | 食塩相当量:2.4g(1人当り) | 糖質:87.7g(1人当り) | 手順数:3

材料(1人分)

- スパゲッティ(1.6mm) … 100g
- 牛乳 … 200ml
- ごはんですよ! … 大さじ1と1/2
- バター … 10g
- 輪切り唐がらし … 1/2~1本分
- オリーブオイル … 大さじ1/2
- 卵黄 … 1個分
- 小ねぎ … 適宜

作り方

- ①小ねぎは小口切りにする。
- ②フライパンに牛乳、バター、輪切り唐がらしを入れ、弱火にかけて1/3量になるまで煮詰める。「ごはんですよ!」を加え混ぜ、ソースを作る。
- ③スパゲッティは表示通りゆで、ソースに加えてからオリーブオイルを加えて混ぜる。器に盛り、卵黄をのせて小ねぎを散らす。



ゆで鶏のラー油ソースがけ

エネルギー:372kcal(1人当り) | 食塩相当量:1.8g(1人当り) | 手順数:4

材料(2人分)

- 鶏もも肉 … 1枚
- 長ねぎ(青い部分) … 1本分
- 長ねぎ … 1/2本
- オイスターソース … 大さじ1
- 辛そうで辛くない … 少々
- 辛くない少しいラー油 … 大さじ2
- 鶏のゆで汁 … 大さじ2

作り方

- ①長ねぎはみじん切りにする。長ねぎの青い部分(半量)を斜め薄切りにする。
- ②1.5Lの湯を沸かし、鶏もも肉、長ねぎの青い部分(残りの半量)を入れ再度沸騰したら火を止めてふたをし、20分ほど置いて火を通す。
- ③「辛そうで辛くない少しいラー油」、オイスターソース、鶏のゆで汁、長ねぎを混ぜ、たれを作る。
- ④ゆで鶏を食べやすい大きさに切って器に盛り、たれをかけて長ねぎの青い部分をのせる。



鶏肉のザーサイスープ

エネルギー:166kcal(1人当り) | 食塩相当量:1.8g(1人当り) | 糖質:0.8g(1人当り) | 手順数:2

材料(2人分)

- 鶏もも肉(唐揚げ用) … 150g
- 味付榨菜 … 1/2びん(50g)
- 水 … 400ml
- 塩 … 適宜
- こしょう … 適宜
- 長ねぎ … 適宜

作り方

- ①長ねぎは小口切りにする。
- ②鍋に鶏肉と水を入れ、弱火で5分煮る。アクを取り、「味付榨菜」を加えて10分煮て、塩、こしょうで味を調える。器に盛り、長ねぎをのせる。



えびのアヒージョ

エネルギー:516kcal(1人当り) | 食塩相当量:2.1g(1人当り) | 糖質:3.4g(1人当り) | 手順数:2

材料(2人分)

- えび(無頭) … 10尾(170g)
- 塩 … 適量
- 片栗粉 … 適量
- きざみにんにく … 大さじ2~3
- オリーブオイル … 100ml
- 赤唐がらし … 1本

作り方

- ①えびは尾を残して殻をむき、背に切り込みを入れて背わたを取る。塩、片栗粉の順にもんで水洗いし、キッチンペーパーでしっかりと水気をふき取る。
- ②フライパンにえびを並べ、「きざみにんにく」、オリーブオイルを入れる。赤唐がらしをのせて弱火にかけ、えびに火を通す。

桃屋のかんたんレシピは450メニュー!
桃屋HPにて公開中です!▶▶▶

桃屋 かんたんレシピ

検索



牛肉とやわらぎの炊き込みごはん

エネルギー:538kcal(1人当り) | 食塩相当量:2.2g(1人当り) | 糖質:63.7g(1人当り) | 手順数:3

材料(4人分)

- 米 … 2合
- 牛切り落とし肉 … 150g
- しょうゆ … 大さじ1と1/2
- 穂先メンマやわらぎ … 1びん(115g)
- 水 … 300ml
- 糸唐がらし … 適宜

作り方

- ①牛肉はしょうゆで下味を付け、10分置く。
- ②炊飯器に研いだ米を入れ、水を注ぐ。牛肉と「穂先メンマやわらぎ」を加え、軽くかき混ぜて炊く。
- ③炊き上がったらく混ぜる。器に盛り、糸唐がらしをのせる。



海南鶏飯(カオマンガイ)

エネルギー:578kcal(1人当り) | 食塩相当量:2.1g(1人当り) | 糖質:63.1g(1人当り) | 手順数:3

材料(4人分)

- 米 … 2合
- 水 … 300ml
- 鶏もも肉 … 2枚
- 塩 … 適宜
- こしょう … 適宜
- きざみしょうが … 大さじ2
- パクチー … 適宜
- 【たれ】
- きざみしょうが … 大さじ2
- しょうゆ … 大さじ2
- 輪切り唐がらし … 適宜

作り方

- ①鶏肉は塩、こしょうで下味を付ける。「きざみしょうが」、しょうゆ、輪切り唐がらしを混ぜ、たれを作る。
- ②炊飯器に研いだ米を入れて水を注ぎ、鶏肉、「きざみしょうが」の順にのせて炊く。
- ③炊き上がった鶏肉を食べやすい大きさにほぐし、ごはんとともに器に盛り、パクチーを添える。たれをお好みの量をかけながら食べる。



メンマ、豚肉、ピーマンの炒め物

エネルギー:306kcal(1人当り) | 食塩相当量:2.8g(1人当り) | 糖質:8.9g(1人当り) | 手順数:2

材料(2人分)

- 豚ロース肉(しょうが焼き用) … 150g
- しょうゆ … 大さじ1/2
- 片栗粉 … 大さじ1
- ピーマン … 2個(70g)
- 味付メンマ … 1びん(100g)
- サラダ油 … 大さじ2

作り方

- ①ピーマンは幅5mmの細切りにする。豚肉は幅1cmの棒状に切り、しょうゆで下味をつけて片栗粉をまぶす。
- ②フライパンにサラダ油を中火で熱し、豚肉を炒める。火が通ったら余分な油はキッチンペーパーでふき取り、ピーマン、「味付メンマ」を調味液ごとに入れて炒める。



豚キムチ

エネルギー:442kcal(1人当り) | 食塩相当量:3.9g(1人当り) | 糖質:6.2g(1人当り) | 手順数:2

材料(2人分)

- 豚バラ薄切り肉 … 200g
- 白菜 … 3枚(300g)
- キムチの素 … 大さじ3

作り方

- ①白菜は食べやすい大ききのそぎ切りにし、豚肉は幅5cmに切る。
- ②フライパンに豚肉を入れて強火で炒める。しっかり焼き色が付いてカリッとしたら白菜を芯、葉先の順に加えて炒める。しんなりしてきたら「キムチの素」を加えて炒め合わせる。